

# PENGOLAHAN BERAS MERAH ORGANIK UNTUK PENINGKATAN INOVASI USAHA DI ERA NEW NORMAL COVID-19 PADA UKM DAHLIA'S CAKE TANGULANGIN

*by* Lilik Sumarno

---

**Submission date:** 15-Feb-2021 11:03AM (UTC+0700)

**Submission ID:** 1509693374

**File name:** 83-Article\_Text-131-1-10-20210209.pdf (198.65K)

**Word count:** 1668

**Character count:** 9776

## **PENGOLAHAN BERAS MERAH ORGANIK UNTUK PENINGKATAN INOVASI USAHA DI ERA NEW NORMAL COVID-19 PADA UKM DAHLIA'S CAKE TANGGULANGIN**

**7** Lilik Indayani<sup>1</sup>, Al. Machfudz<sup>2</sup>, Sumarno<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Fakultas Bisnis Hukum dan Ilmu Sosial, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

<sup>2</sup> Fakultas Sains dan Teknologi, **7** Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

<sup>3</sup> Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Email : [lilikindayani@umsida.ac.id](mailto:lilikindayani@umsida.ac.id)

### **ABSTRACT**

*The problems faced by UKM Dahlias Cake, among others; Lack of ability to make and process brown rice, where during the Covid 19 pandemic people always looked for food derived from plants that contained low fiber and carbohydrates and vitamins, one of which was brown rice. The demand for food made from processed brown rice or brown rice flour has skyrocketed but the SMEs lack the ability to process brown rice into healthy food. The solutions offered by the proposing team included training in processing brown rice into brown rice flour for cakes and food with various innovations in taste and shape as well as kinds of cakes and foods. The methods used in achieving these goals include; The work procedure is carried out in 1 month starting from November 14 2020 - December 14 2020, the first and second week of training provided is processing organic brown rice into flour in the traditional way and the taste is better than machine slings. The third and fourth week of practice for the composition of red rice measures to be used as cakes and food and related to innovations arising from red rice processing to boost business turnover during the Covid 19 pandemic. The parties involved in Abdimas 'activities were UKM Dahlia' s Cake Tanggulangin. The results obtained by Dahlia's Cake UKM are able to process brown rice flour with the best composition for various culinary products*

**Keywords:** Keywords: Brown rice processing, Dahlia's Cake SMEs, Business turnover.

### **ABSTRAK**

*Permasalahan yang dihadapi UKM Kue Dahlias antara lain; Kurangnya kemampuan untuk membuat dan mengolah beras merah, dimana selama wabah Covid 19 masyarakat selalu mencari makanan yang berasal dari tumbuhan yang rendah serat dan karbohidrat serta vitamin, salah satunya adalah beras merah. Permintaan pangan yang berbahan dasar olahan beras merah atau tepung beras merah meningkat tajam namun kemampuan UKM mengolah beras merah menjadi pangan sehat. Solusi yang ditawarkan oleh tim pengusul antara lain pelatihan pengolahan beras merah menjadi tepung beras merah untuk kue dan pangan dengan berbagai inovasi rasa dan bentuk serta jenis kue dan makanan. Metode yang digunakan dalam mencapai tujuan tersebut meliputi; Tata kerja dilakukan dalam 1 bulan terhitung mulai 14 November 2020 - 14 Desember 2020, pelatihan minggu pertama dan kedua yang diberikan adalah mengolah beras merah organik menjadi tepung dengan cara tradisional dan rasanya lebih enak dari pada mesin sling. Praktik minggu ketiga dan keempat komposisi takaran beras merah untuk dijadikan kue dan makanan serta terkait inovasi yang timbul dari pengolahan beras merah untuk mendongkrak omzet usaha saat pandemi Covid*

*19. Yang terlibat dalam kegiatan Abdimas adalah UKM Kue Dahlia Tanggulangin. Hasil yang didapat UKM Kue Dahlia mampu mengolah tepung beras merah dengan komposisi terbaik untuk berbagai produk kuliner*

**Kata Kunci:** Pengolahan beras merah, UKM Kue Dahlia, Omzet usaha.

## PENDAHULUAN

Mitra Abdimas PKM C 19 UMSIDA adalah Asosiasi Sanggar Kartini Tanggulangin khususnya UKM Dahlias Cake yang berada pada jarak 7,3 km dan dapat ditempuh dalam waktu 16 menit. UKM Dahlias Cake bergerak di bidang usaha makanan dan lebih pada kegiatan mengorganisir ibadah atau sedekah makanan bagi masyarakat Islami. Produk makanan dan kue yang dibuat adalah kue-kue tradisional, bolu, mie, bubur, donat, kue ulang tahun. UKM Dahlias Cake didirikan oleh Mila Halida dengan beralamatkan di Kalitengah 42 RT 02 RW 02 Kalitengah Tanggulangin. Di masa pandemi covid 19 usaha makanan yang digelutinya gampang-gampang susah untuk bertahan, banyak masyarakat yang cenderung meminta bahan baku dari beras merah serta pemasaran produk yang higienis dan menggunakan protokoler kesehatan. Permasalahan utama adalah UKM Dahlias cake belum mampu mengolah beras merah menjadi tepung beras merah. Kesempatan-kesempatan berharga seperti itulah yang banyak diabaikan oleh UKM Dahlias Cake karena kurang andalnya dalam penggunaan bahan baku yang diminta konsumen maka hal itulah yang memicu dibutuhkan kegiatan pendampingan Abdimas PKM C 19 UMSIDA.

Pemecahan permasalahan diberikan melalui (Metode) Pengolahan beras merah menjadi tepung beras merah dan diwujudkan dalam pembuatan kue dan bubur. Pelatihan sangrai beras merah dan pengaturan komposisi serta pemasaran produk olahan beras merah merupakan potensi pendampingan Tim Abdimas Umsida pada UKM Dahlia's Cake Tanggulangin Sidoarjo, dengan hal ini diharapkan terdapat diversifikasi produk yang dipasarkan oleh UKM Dahlia's Cake dalam meningkatkan omzet usaha.

## METODE

Prosedur kerja dilaksanakan dalam 2 bulan dari tanggal 14 Nopember 2020- 14 Desember 2021, Bulan Nopember 2020 dilakukan pendampingan dan pelatihan tentang pengolahan beras merah menjadi tepung beras dan aneka olahan makanan yaitu kue, bubur, makanan tradisional dengan proses sangrai. Bulan Desember 2020 dilakukan pelatihan untuk pemasaran online. Evaluasi pelaksanaan program dan keberlanjutan program dilakukan oleh tim monev dari pengusul UMSIDA pada bulan desember 2020. Pihak - pihak yang terlibat dalam kegiatan Abdimas PKM C 19 antara lain pengusul Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, 2 mahasiswa UMSIDA, UKM Dahlias Cake dan Asosiasi Sanggar Kartini Tanggulangin

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendampingan dan Pelatihan Tim abdimas PKM Terdampak Covid – 19 pada UKM Dah'ia's Cake terbagi dalam 2 kegiatan inti yaitu:

1. Proses penyosohan dan penanakan beras serta proses sangrai.

Proses penyosohan dan penanakan beras merah menjadi nasi menyebabkan penurunan kandungan antosianin (Indrasari, Wibowo, & Purwani, 2010). Banyak konsumen UKM Dahlia's Cake yang menginginkan beras rendah kadar air dan gula untuk menjaga kesehatan. Beras merah banyak sekali kegunaannya, Selain sebagai sumber energi dan protein, beras juga mengandung mineral yang diperlukan oleh tubuh dalam jumlah sedikit, tapi mempunyai fungsi yg sangat penting bagi metabolisme tubuh (Ningsih, 2014). Dalam kegiatan ini Tim Abdimas Umsida memberikan pelatihan pemisahan kulit dan ampas dari beras merah dan ditumbuk di lumpang selama 30 menit kemudian dijemur di bawah panas matahari selama 2 jam. Setelah melalui proses pengeringan dengan penjemuran sinar matahari langsung, Tim Abdimas memberikan teknik pengolahan sangrai dengan jangka waktu 45 menit dan diaduk searah jarum jam untuk menghindari tingkat kegosongan bahan baku. Setelah disangrai, barulah digunakan untuk olahan makanan. UKM Dahlia's Cake sebenarnya juga UKM yang berjiwa sosial, dengan segmen konsumen usia rentan 65 tahun keatas melalui berbagai program Jum at barokah, dimana UKM Dahlia's sebagai penghasil makanan yang dikumpulkan dari program berbagai. Dengan konsumen yang khusus, maka olahan beras merah sangat diminati sebagai alternatif pengganti tepung Gandum di berbagai bahan baku kue, seperti donut, kue lumpur, roti bahkan campuran di olahan tepung mie.

2. Proses pembuatan Minuman kesehatan olahan beras merah dan bubur bayi

Bubur dan Biskuit berbasis tepung beras merah dapat dijadikan program pemberian makanan sumber protein dalam mengatasi anak gizi kurang atau dijadikan pangan siap saji dalam kondisi darurat seperti pada saat menghadapi bencana alam dan keadaan kelaparan khususnya untuk anak balita Widodo, Riyadi, Tanziha, & Astawan, (2015) UKM Dahlia's Cake berusaha membuat olahan beras merah berupa bubur yang juga didistribusikan di desa Tanggulangin maupun posyandu di kecamatan Tanggulangin. Beras merah sendiri mampu menopang impor gandum yang diharapkan dapat dikurangi dengan cara diversifikasi pangan pada pangan berbahan dasar terigu. Pembuatan tepung beras merah diawali dengan beras merah disortir kemudian dihaluskan dengan blender. Selanjutnya diayak menggunakan ayakan 80 mesh Sabila, Suter, & Timur Ina, (2020) Minuman kesehatan yang berbasis olahan beras merah juga dijual dengan pembuatan minuman yang didampingi Tim Abdimas Umsida antara lain, pencampuran beras merah serbuk dengan gula yang berbanding 3 sendok makan serbuk beras merah dan 1 sendok makan serbuk gula, gula juga bisa dihilangi jika menginginkan less sugar bagi penderita diabetes, perlu diingat di proses ini serbuk beras merah haruslah halus sempurna agar tidak meninggalkan bekas ampas pasir di mulut ketika diminum. Beras merah baik bagi kesehatan tubuh, karena menimbulkan rasa kenyang lebih lama, melancarkan sistem pencernaan, mengandung mineral penting untuk menepis radikal bebas, mengandung vitamin B6, menurunkan kadar kolesterol tubuh, lalu mencegah penyakit jantung. (Antika, Rakhmad, & Ishaq, 2018). Pendampingan dan pelatihan Tim Abdimas sebagaimana ditunjukkan dalam dokumentasi kegiatan gambar 1 di bawah ini dilaksanakan di UKM Dahlia's Cake selama 2 bulan.



Gambar 1. Dokumentasi kegiatan Abdimas Tim UMSIDA di UKM Dahlia's Cake Tanggulangin

UKM Dahlia's cake benar benar mampu melakukan pengolahan beras merah menjadi aneka produk minuman, makanan, mie, bubur yang kesemuanya dapat meningkatkan omzet penjualan baik offline maupun online di masa new normal pandemi Covid-19

#### UCAPAN TERIMA KASIH

1. Ketua Asosiasi Sanggar Kartini Tanggulangin Sidoarjo yang terdiri atas 20 unit UKM Kuliner baik aneka kue maupun nasi box.
2. Universitas Muhammadiyah Sidoarjo khususnya Direktorat Riset dan pengabdian Masyarakat Umsida
3. UKM Dahlia's Cake yang antusias menyambut proses pelaksanaan Abdimas.

#### DAFTAR RUJUKAN

1. Antika, E., Rakhmad, H., & Ishaq, F. N. (2018). Penentuan Kualitas Mutu Beras Merah Berdasarkan Standart Nasional Indonesia Berbasis Pengolahan Citra Digital. *Jurnal Informatika Polinema*, 4(2), 125. <https://doi.org/10.33795/jip.v4i2.157>
4. Indrasari, S. D., Wibowo, P., & Purwani, E. E. Y. (2010). Evaluasi Mutu Fisik, Mutu Giling, dan Kandungan Antosianin Kultivar Beras Merah. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 29(1), 56–62. Retrieved from <http://pangan.litbang.pertanian.go.id/files/09-pp012010.pdf>
6. Ningsih, R. D. dan K. N. (2014). Preferensi Konsumen Kalimantan Selatan terhadap Beras dan Nasi Varietas Unggul. *Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi"* 3 Banjarbaru 6-7 Agustus 2014, 1(4), 265–271.
- Sabila, M., Suter, I. K., & Timur Ina, P. (2020). Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 161. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p06>
5. Widodo, S., Riyadi, H., Tanzaha, I., & Astawan, M. (2015). PERBAIKAN STATUS GIZI ANAK BALITA DENGAN INTERVENSI. *Jurnal Gizi Pangan*, 10(2), 85–92.



# PENGOLAHAN BERAS MERAH ORGANIK UNTUK PENINGKATAN INOVASI USAHA DI ERA NEW NORMAL COVID-19 PADA UKM DAHLIA'S CAKE TANGULANGIN

## ORIGINALITY REPORT

12%

SIMILARITY INDEX

11%

INTERNET SOURCES

5%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1

[jip.polinema.ac.id](http://jip.polinema.ac.id)

Internet Source

3%

2

[repository.unpas.ac.id](http://repository.unpas.ac.id)

Internet Source

2%

3

[ojs.unud.ac.id](http://ojs.unud.ac.id)

Internet Source

2%

4

[www.sumberdayagenetik-jateng.com](http://www.sumberdayagenetik-jateng.com)

Internet Source

2%

5

Slamet Widodo, Saifuddin Sirajuddin. "BISCUIT FORMULATION WITH SUBSTITUTION OF BROWN RICE FLOUR", Journal of Business on Hospitality and Tourism, 2019

Publication

1%

6

[bengkulu.litbang.pertanian.go.id](http://bengkulu.litbang.pertanian.go.id)

Internet Source

1%

7

Sumartik Sumartik Sumartik, Lilik Indayani. "BANK SAMPAH DAN PEMBUATAN ARENA

1%

# SELFIE DALAM PEMANFAATAN SAMPAH PLASTIK PADA MASYARAKAT DESA (Studi pada Masyarakat Desa Kenongo Kota Sidoarjo)", Jurnal Terapan Abdimas, 2020

Publication

---

---

Exclude quotes	Off
Exclude bibliography	On

Exclude matches	< 15 words
-----------------	------------